

# GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS

## Ingrédients : (pour 6 personnes)

5, 6 pommes de terre de taille moyenne  
une patate douce  
une petite tranche de potiron  
quelques topinambours  
une gousse d'ail  
des épices en poudre: galanga, curcuma, gingembre, muscade  
50 cl de crème fraîche liquide  
25 cl de lait  
sel, poivre

## Préparation :

1. Tous les légumes épluchés et coupés en fines rondelles doivent être disposés par couche dans un plat à gratin.  
Je saupoudre chaque couche d'une épice différente.  
Voici l'ordre dans lequel, je vous propose de procéder : pommes de terre / ail grossièrement haché / muscade / topinambour / gingembre / patate douce, potiron / galanga / pommes de terre
2. Versez la crème (3/4 de la hauteur du plat) et terminez de couvrir grâce au lait. Salez et poivrez.
3. Cuire à four doux (T. 6°) environ une heure et demi.



*Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.*